



Le nostre perle.
Tutto l'amore per la vita
in una bottiglia!

Spumanti eleganti e briosi,
fatti sia con varietà autoctone
che internazionali.

Brut di classe come la Ribolla Gialla
o blend come il Cormorano.



Cormons

CANTINA PRODUTTORI



Cormorano Bianco Brut

Vitigni

Chardonnay, Malvasia, Tocai Friulano, Sauvignon



Giallo dorato.



Delicato di banana fragrante e fruttato.



Fruttato di corpo snello e leggero, fresco salato di buona armonia. Perlage fine e persistente.

Terreno: ricco di composti minerali, calcare, fosforo, potassio, ferro-ghiaioso, alluvionale, ciottoloso, caratteristicamente denominato "Ferretti". **Sistema d'allevamento:** Guyot e Cappuccina semplice e doppia. **Epoca di vendemmia:** prima decade di settembre. **Vinificazione:** pressatura soffice con le presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalla buccia le sostanze antiossidanti benefiche per l'organismo umano. Il mosto fermenta a temperatura controllata inferiore ai 20°. **Affinamento:** presa di spuma con il metodo Charmat secondo con media permanenza sui lieviti in autoclave per 3-4 mesi e stoccaggio in bottiglia. **Colore:** giallo dorato. **Profumo:** delicato di banana fragrante e fruttato. **Gusto:** fruttato, di corpo snello e leggero, fresco salato di buona armonia. **Perlage** fine e persistente. **Abbinamenti:** ottimo aperitivo, antipasti di pesce, insaccati e tonno. **Temperatura di servizio:** 6-8° in estate 8-10° in inverno.